

TACOS GRATINES DE POULET CONFIT A L'ANANAS

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes



Ingrédients

8 tortillas au maïs
25 cl de crème épaisse
250 g d'emmental râpé
250 g de mimolette râpée
Pour le poulet confit
650 g de filets de poulet
1 c. à soupe d'huile
250 ml de jus d'ananas
4 c. à soupe de sauce soja
8 c. à soupe de Ketchup
60 g de sucre roux
2 c. à soupe de vinaigre de cidre
2 c. à soupe de moutarde
1 c. à café de piment en poudre
1 c. à café de cumin
1 c. à café d'origan en poudre
Pour la salsa
1/2 ananas
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 bouquet de coriandre
2 citrons verts
Sel

Coupez les filets de poulet en gros morceaux. Faites-les revenir dans une sauteuse avec l'huile pendant 5 minutes. Ajoutez tous les autres ingrédients, mélangez, couvrez et laissez cuire 25 minutes à frémissements. Effilochez la viande avec deux fourchettes puis mélangez 2 minutes à feu fort pour que la sauce enrobe la viande. Réservez.

Epluchez l'ananas, retirez le cœur et coupez la chair en dés. Lavez et épépinez les poivrons, coupez-les en dés, mélangez avec l'ananas, la coriandre hachée, les zestes râpés et les jus des citrons verts, salez.

Mélangez l'emmental et la mimolette râpés et saupoudrez-en une grosse poignée sur une poêle pour former une galette de fromage. Déposez 1 tortilla au centre, ajoutez une cuillère de crème, un peu de poulet et de salsa à l'ananas. Quand le fromage est doré, pliez-la tortilla et servez.

Astuce : au fur et à mesure de leur cuisson, mettez-les tortilla au four pour les garder au chaud le temps de toutes les préparer.

Recette et stylisme : Annelyse Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel